

Madkundskab årsplan for 7. klasse skoleåret 2020-2021. Reventlow Lille Skole

Mål for eleven er:

1. Få viden om hygiejne og rengøring
2. Viden om kendskab til de forskellige råvare
3. Blive inspireret til at tilberede en god, sund og varieret kost.
4. Få kendskab til de forskellige tilberedningsmetoder

Årsplanen er udarbejdet, så den følger kompetencemålene efter 7. klasse. Eleverne kan støde på emner, som de tidligere har arbejdet med, men som her tilføjes en ny viden eller en anden vinkel.

Vi vil i år have "verdensmål" med, hvor det kan benyttes.

Mange opskrifter er fra bogen " verdensmål og madkundskab ". Vi vil også bruge GoCook.

I vil efter hver undervisning få lektier for.

Efter skolens regler, vil der blive givet en eftersidning, hvis lektien ikke er lavet 3 gange.

Uge 33 Vi er alle 3 klasser samlet i ude klasseværelset, for at snakke om skoleåret, og mine forventninger til eleven.

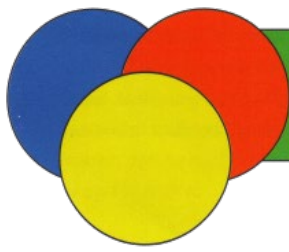
Vi skal plukke brombær til brug senere i madkundskab.

Uge 36 De 5 grundsmage og blindsmagning

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Læringsmål: Jeg ved hvad de 5 grundsmage er, og kan forklare hvordan de smager.



Uge 38 Kend dit køkken og hygiejne.

Fælles mål:

Vidensområder: Hygiejne

Kompetencemål: Madlavning

Læringsmål: Kan kende forskel på de forskellige køkkenredskaber. Kan arbejde hygiejnisk i køkkenet.

Uge 41 Vi skal arbejde med de brombær, vi plukkede i uge 33.

Vi skal koge marmelade og lave pandekager.

Fælles mål:

Vidensområder: Grundmetode og madteknikker.

Kompetencemål: madlavning.

Læringsmål: Jeg kan konservere frugt.

Uge 44 Vi skal arbejde med GoCook 2020. Nærmere besked om det.

Der vil være samarbejde med natur/teknik.

Uge 46 Vi skal arbejde med GoCook 2020. Nærmere besked om det.

Der vil være samarbejde med natur/teknik.

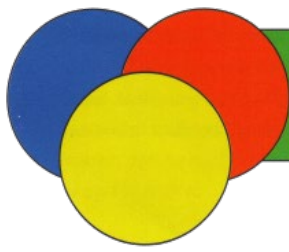
Uge 48 Jul og traditioner i Danmark.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og madens æstetik.

Læringsmål: Nyfortolkning og videreudvikle en traditionel juleret.



Uge 50 Jul og traditioner i Danmark.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og madens æstetik.

Læringsmål: Nyfortolkning og videreudvikle en traditionel juleret.

Uge 51 Vi er alle 3 klasser samlet i spisesalen til julehygge.

Uge 2 Vi har samarbejde med krea

Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.

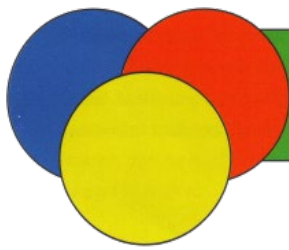
Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidshed.

Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik.

Smag og tilsmagning.

Læringsmål: Eksperimentere med de forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rodfrugter og kål.



Uge 4 Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild ”.

Vi har samarbejde med krea

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidshed.

Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik.

Smag og tilsmagning.

Læringsmål: Eksperimentere med de forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rodfrugter og kål.

Uge 6 Fastelavnsboller

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og bagning.

Videns- og færdighedsområde: Madteknik, hævemiddel og bagemetoder.

Læringsmål: Bage, hvor fyldet bliver i bollen

Uge 9 Vi skal arbejde med rabarber.

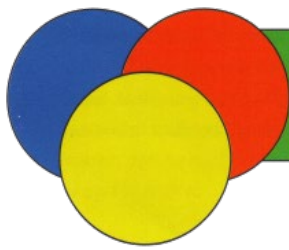
Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Madteknik og bagemetoder.

Læringsmål: bæredygtighed med snak om mandler.

Vi laver mad efter verdensmål og madkundskab



Uge 11 Sundhed og fastfood. Kan fastfood være sund?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og sundhed

Videns- og færdighedsområde: Sundhedsbevidsthed og energibehov.

Læringsmål: Tilberede et sundere alternativ til et fastfoodprodukt. Hvilken betydning har fastfood i mit og andres liv

Uge 14 Æg og dens mange funktioner.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.

Læringsmål: Undersøge et æg. Lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk.

Uge 16 Æg og dens mange funktioner.

Fælles mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.

Læringsmål: Undersøge et æg. Lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk s Mål:

Uge 18 Master chef. Hvad er der i kassen?

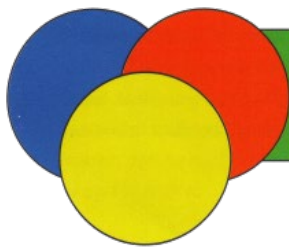
Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Smag og tilsmagning.

Madlavningens mål og struktur.

Læringsmål: Udvikle en opskrift ud fra ukendte råvare.



Uge 20 Master chef. Hvad er der i kassen?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Smag og tilsmagning.

Madlavningens mål og struktur.

Læringsmål: Udvikle en opskrift ud fra ukendte råvare.

Uge 22 Hævemidler - Vi skal snakke bagning

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Forskellige bagemetoder og dejtyper

Læringsmål: Arbejde med de forskellige hævemidler og dejtyper

Uge 23 Bålmad

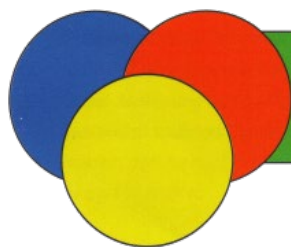
Vi er alle 3 klasser samlet nede ved ude klasseværelset.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed

Videns- og færdighedsområde: Råvarekendskab

Læringsmål: Tilberedning af råvarer på bål ud fra forskellige tilberedningsmetoder.



Reventlow Lille Skole

- SÅ kan du lære det!

Ret til ændring forbeholdes.

Jeg glæder mig til at undervise jer.

Hvis I har grøntsager og frugt fra haven, så modtager jeg det meget gerne.

Husk til hver gang, rent tøj og rene sko. Elever med langt hår opsat INDEN timen starter.

Hvis I har spørgsmål, må I meget gerne kontakte mig på intra

Med venlig hilsen

Maibritt Rasmussen